**Deutscher Bundestag**
**5. Wahlperiode**

**Drucksache V/4165**

**Bundesrepublik Deutschland**
**Der Bundeskanzler**
III/1 — 68070 — E — We 1/69

Bonn, den 9. Mai 1969

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: **Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der Europäischen Gemeinschaften**
**hier: Agrarpolitik in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft**

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft (EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage den Vorschlag der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für

**Ergänzende Vorschriften für die Gemeinsame Marktorganisation für Wein.**

Der ursprüngliche Vorschlag der Kommission der Europäischen Gemeinschaften ist mit meinem Schreiben vom 11. Juli 1967 — II/1 — 68070 — 5834/67 — übersandt worden.

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 17. April 1969 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments zu dem genannten Kommissionsvorschlag ist vorgesehen, die Anhörung des Wirtschafts- und Sozialausschusses nicht.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Zur Information wird gleichzeitig die von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu ihrem Vorschlag übermittelte Begründung beigefügt.

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers

**Brandt**

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 53 Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger, 532 Bad Godesberg, Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. 6 35 51

# Ergänzende Vorschriften für die Gemeinsame Marktorganisation für Wein

(Von der Kommission dem Rat nach Artikel 149 Absatz 2 des EWG-Vertrages vorgelegter abgeänderter Vorschlag für eine Verordnung des Rates)

## Begründung

Am 24. Juni 1967 legte die Kommission dem Rat einen Vorschlag einer Verordnung des Rates mit ergänzenden Vorschriften für die gemeinsame Weinmarktorganisation vor [Dok. COM(67) 289 endg.; R/973/67 (AGRI 458) vom 28. Juni 1967] [1]).

Bei der Prüfung dieses Textes wurde die Kommission von den nationalen Delegationen gebeten, ihm verschiedene Artikel beizufügen, um besonders die Art und die Erzeugungsbedingungen der wichtigsten, unter den Anwendungsbereich der vorgeschlagenen Verordnung genau darzustellen.

Das Europäische Parlament sprach sich in dem gleichen Sinne aus.

Um die Delegationen zu einer Darlegung ihrer Meinungen zu den hier aufgeworfenen Fragen zu veranlassen und um einer Bitte des Sonderausschusses Landwirtschaft nachzukommen, verfaßten die Dienststellen der Kommission ein erstes Arbeitsdokument, daß dem Rat durch das Generalsekretariat am 18. November 1968 unter der Nr. VI/4.984/68 — Rev. 3 vorgelegt wurde.

Der Leitgedanke dieses Dokuments liegt darin, daß sich der Begriff Tafelwein auf Qualitätskriterien stützen muß, die dazu bestimmt sind, diese Weinkategorie von der gesamten Weinproduktion zu unterscheiden.

Die Berücksichtigung dieser Kriterien dient nicht allein der Qualitätspolitik an sich. Sie soll auch darüber hinaus die Erzeugung minderwertiger Weine entmutigen, um eine Begrenzung der sich aus den Interventionen zur Marktstützung ergebenden finanziellen Belastungen zu erreichen, wobei unterstellt wird, daß nur Tafelweine aus der Gemeinschaftserzeugung Gegenstand dieser Interventionen sein können.

Die Bezeichnung „Tafelwein" selbst dürfe dagegen auch für bestimmte Weine dritter Länder verwendet werden können, wenn diese Weine unter gleichwertig erscheinenden Bedingungen ergänzt werden.

Die vorgeschlagenen Maßnahmen, die hauptsächlich die Definitionen der Erzeugnisse, die Anreicherung der für die Gewinnung von Tafelwein bestimmten Moste und Weine, den Verschnitt der Erzeugnisse untereinander und ihre Bezeichnung beim Verbrauch betreffen, berücksichtigen sehr weitgehend die regionalen Produktionsbedingungen. Sie werden von der Mehrheit der Delegationen befürwortet.

Die Delegationen der nördlichsten weinbautreibenden Mitgliedstaaten der Gemeinschaft sind jedoch der Meinung, daß die Forderung nach einem natürlichen Mindestalkoholgehalt in Verbindung mit zu eng gezogenen Grenzen für die Anreicherung sehr schwer mit den Produktionsbedingungen in den genannten Mitgliedstaaten in Einklang zu bringen sei.

In der hier vorliegenden Fassung wurden diese Überlegungen weitgehend berücksichtigt und der gewissermaßen einstimmig vorgetragenen Bitte nach Ergänzung des ursprünglichen Dokuments in zahlreichen Punkten, insbesondere hinsichtlich der Definitionen, entsprochen.

Um die Einteilung des im wesentlichen in der Form des Titels III in den Vorschlag für eine Verordnung über die gemeinsame Weinmarktorganisation einzuführenden Textes nicht zu sehr zu belasten, wird empfohlen, die fraglichen Definitionen im Anhang dieser Verordnung wiederzugeben.

Schließlich wurden auch verschiedene Erwägungsgründe zur Begründung der vorgenommenen Ergänzungen erfaßt.

### I.

Die Visa und die Erwägungsgründe des ursprünglichen Vorschlages werden mit Ausnahme der folgenden Änderungen beibehalten:

1er Erwägungsgrund:

unverändert

2er neuer Erwägungsgrund:

Eine genaue Definition der Erzeugnisse, besonders des Tafelweines im Anwendungsbereich der Verordnung ist unentbehrlich, um eine wirksame Anwendung der Verordnung zu erreichen; da die Einhaltung der für die Erzeugung von Tafelweinen geltenden Anforderungen nur innerhalb der Gemeinschaft überwacht werden kann, muß die Bezeichnung Tafelwein den innerhalb des Gebietes der Gemeinschaft geernteten Erzeugnissen vorbehalten bleiben; sie kann jedoch auf bestimmte Erzeugnisse dritter Länder ausgedehnt werden, wenn sie gleichzeitig erscheinende Garantien bieten. Die sieben folgenden

[1]) J. O. C. E. Nr. 201 vom 21. August 1967, Seite 201/13

Erwägungsgründe im ursprünglichen Vorschlag werden jeweils zum 3., 4., 5., 6., 7., 8. und 9. Erwägungsgrund im abgeänderten Vorschlag.

10er neuer Erwägungsgrund:

In bestimmten Jahren kann eine Anreicherung der zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Erzeugnisse notwendig sein; unter dem Gesichtspunkt der Qualität wie auch diesem des Marktes ist es von Bedeutung, daß diese Anreicherung bestimmten Bedingungen und bestimmten Grenzen unterworfen wird und nur bei denjenigen Erzeugnissen vorgenommen werden kann, die von bestimmten Rebsorten stammen und die einen natürlichen Mindestgehalt an Zucker haben; da die Produktionsbedingungen von einer Weinbauzone in der Gemeinschaft zur anderen sehr verschieden sind, ist eine Berücksichtigung dieser Verschiedenheiten erforderlich.

11er neuer Erwägungsgrund:

Weiterhin ist der Säuregehalt ein Element zur Beurteilung der Qualität und von Bedeutung für die Haltbarkeit der Weine; die Zulassung einer übermäßigen Säuerung des Tafelweines würde jedoch einer qualitätsbewußten Politik zuwiderlaufen.

12er neuer Erwägungsgrund:

Der Verschnitt ist ein allgemein übliches önologisches Verfahren; seine Anwendung kann den spezifischen Charakter der Weine verändern und einen deutlichen Einfluß auf ihren Markt ausüben; daher ist seine Regelung erforderlich, um eine mißbräuchliche Anwendung zu vermeiden.

13er neuer Erwägungsgrund:

Die Süßung muß geregelt werden, damit sie nicht eine mißbräuchliche Anreicherung der Weine zur Folge hat.

14er neuer Erwägungsgrund:

Dem direkten menschlichen Verbrauch können nur die Erzeugnisse zugeführt werden, die Mindestanforderungen hinsichtlich der Qualität entsprechen; eine Übergangszeit erweist sich als notwendig, um die Anpassung der Erzeugung an die gemeinschaftlichen Bestimmungen zu ermöglichen.

15er neuer Erwägungsgrund:

Die durch vollständiges Auspressen der Weintrauben gewonnenen Weine sind von schlechter Qualität; um die Anwendung dieses Verfahrens zu vermeiden, ist es angebracht, die Destillation von Trester und Weinhefe verbindlich vorzuschreiben.

16er neuer Erwägungsgrund:

Als Beitrag zur Regulierung und Beobachtung des Marktes ist die Aufstellung von Regelungen zur Bezeichnung und Aufmachung der Weine, der Tafelweine sowie der aus dem Verschnitt hervorgegangenen Weine wichtig;

17er neuer Erwägungsgrund:

Für bestimmte Zwecke kann es nützlich sein, den Zusatz von Alkohol oder von Branntwein aus Wein zu Weinen oder Tafelweinen zu gestatten; es ist jedoch notwendig dieses Verfahren zu regeln.

18er neuer Erwägungsgrund:

In den Bestrebungen Fälschungen vorzubeugen, ist es notwendig, die von dieser Verordnung betroffenen aus Drittländern eingeführten Erzeugnisse bestimmten Regelungen zu unterwerfen.

19er neuer Erwägungsgrund:

Die hier erlassenen Bestimmungen müssen in dem Bestreben nach einer weitergehenden Harmonisierung und nach strengeren Anforderungen hinsichtlich der önologischen Verfahren erneut überprüft werden, nach dem sie eine gewisse Zeit angewandt worden sind.

20er neuer Erwägungsgrund:

Um Wettbewerbsverzerrungen zwischen gewissen Qualitätsweinen bestimmter Anbaugebiete (Q. b. A.) und den Tafelweinen zu vermeiden, sollen die heruntergestuften Q. b. A. nur als Tafelweine in den Verkehr gebracht werden können, wenn sie nach nicht weniger strengen Anforderungen gewonnen wurden als sie für Tafelweine gelten.

Der 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15. und 16. Erwägungsgrund des ursprünglichen Vorschlages werden jeweils der 21., 22., 23., 24., 25., 26., 27. und 28. Erwägungsgrund des abgeänderten Vorschlages.

II.

Artikel 1 wird durch die folgenden Bestimmungen ersetzt:

Artikel 1

(1) Die gemeinsame Marktorganisation für Wein umfaßt eine Regelung für die Preise und Interventionen, eine Regelung des Handels mit Drittländern sowie gemeinsame Regeln für die Erzeugung.

(2) Die gemeinsame Marktorganisation für Wein wird auf folgende Erzeugnisse angewandt:

| | Nr. des Gemeinsamen Zolltarifs | Warenbezeichnung |
|---|---|---|
| a) | 22.04 | Traubenmost, teilweise vergoren, auch ohne Alkohol stummgemacht |
| | 22.05 | Wein aus frischen Weintrauben; mit Alkohol stummgemachter Most aus frischen Weintrauben |
| b) | ex 08.04 A | Frische Weintrauben, ausgenommen Tafeltrauben |
| | 20.07 A I | Traubensaft (einschließlich Traubenmost) mit einer Dichte bei 15° C von mehr als 1,33 |
| | B I | Traubensaft (einschließlich Traubenmost) mit einer Dichte bei 15° C von 1,33 oder weniger |
| | ex 22.10 | Weinessig |
| | 23.05 | Weintrub; Weinstein, roh |
| | ex 23.06 A | Trester von Weintrauben |

(3) Die Definitionen der Alkoholgehalte von Weintrauben, des Traubenmostes, des konzentrierten Traubenmostes, des teilweise gegorenen Traubenmostes, des Traubensaftes, des konzentrierten Traubensaftes, des Weines, des neuen, noch in Gärung befindlichen Weines, des zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weines, des Tafelweines, der Mistelle, des Likörweines, des Schaumweines, des imprägnierten Schaumweines, des Perlweines, des imprägnierten Perlweines, des Weinessigs, des Weintrubs, des rohen Weinsteins und des Tresters aus Weintrauben sind im Anhang I wiedergegeben.

Die Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete — im folgenden Q. b. A. genannt— sind bis zum Inkrafttreten der in Artikel 4 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Regelung die in Artikel 3 der Entscheidung des Rates vom 4. April 1962 zur Festsetzung der von der Bundesrepublik Deutschland, der Französischen Republik und der Italienischen Republik zu eröffnenden Einfuhrkontingente für Wein genannten Weine [2]).

III.

Die Titel I und II (Artikel 2 bis 12) bleiben unverändert.

IV.

Die folgenden Bestimmungen werden nach Arti-Artikel 13 eingefügt:

### TITEL III

### Gemeinsame Regeln für die Erzeugung

#### Artikel 14

Unbeschadet der Bestimmungen der Artikel 15 bis 28 werden nach dem in Artikel 43 Absatz 2 des Vertrages vorgesehenen Verfahren die gemeinschaftlichen Bestimmungen für die Harmonisierung der gesetzlichen Vorschriften des Mitgliedstaates bezüglich der Erzeugung, der Zusammensetzung und der Vermarktung der in Artikel 1 genannten Erzeugnisse erlassen.

#### Artikel 15

(1) Wenn es die Witterungsbedingungen in bestimmten Zonen der Gemeinschaft erforderlich erscheinen lassen, können die Mitgliedstaaten die Erhöhung des natürlich vorhandenen oder potentiellen Alkoholgehaltes der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise gegorenen Traubenmostes und des neuen noch in Gärung befindlichen Weines, soweit diese Erzeugnisse aus empfohlenen oder zugelassenen Rebsorten nach Artikel 31 hervorgegangen sind, sowie des zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weines und des Tafelweines zulassen.

[2]) J.O.C.E. Nr. 30 vom 30. April 1962, Seite 1002/62

Diese Erhöhung, welche nur für die obengenannten Erzeugnisse nach den in Artikel 16 erwähnten Verfahren erfolgen kann und nur, wenn sie in der Lage sind, den Mindestgehalt an vorhandenem Alkoholgehalt für Tafelwein nach einer eventuellen Anreicherung zu erreichen, kann die folgenden Grenzwerte nicht übertreffen:

Weinbauzone A: 3°5

Weinbauzone B: 2°5

Weinbauzone C: 1°5

mit dem Vorbehalt, daß der natürliche Alkoholgehalt der betreffenden Erzeugnisse mindestens

bei 7° in der Zone C I,

bei 8° in der Zone C II und

bei 9° in der Zone C III

liegt.

Die Erzeugnisse aus Gebieten, die nicht in der vorstehenden Aufzählung enthalten sind, unterliegen den für die Zone A geltenden Grenzwerten.

(2) In Jahren mit Witterungsbedingungen, die für die Qualität der Ernte außergewöhnlich ungünstig waren, können die im vorstehenden Absatz genannten Grenzwerte um höchstens 1° erhöht werden unter der Bedingung, daß der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, deren Anreicherung vorgesehen ist, nicht unter 5° in der Zone A, 6° in der Zone B, 6°5 in der Zone C I, 7°5 in der Zone C II und 8°5 in der Zone C III liegt.

(3) Die in Absatz (1) genannten Weinbauzonen sind in Anhang II wiedergegeben. Sie werden durch den Rat auf Vorschlag der Kommission nach dem in Artikel 43 Absatz 2 vorgesehenen Abstimmungsverfahren abgegrenzt.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere die Entscheidungen hinsichtlich der in Absatz (2) vorgesehenen Erhöhungen werden nach dem in Artikel 7 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Verfahren erlassen.

#### Artikel 16

(1) Die in Artikel 15 genannte Erhöhung des natürlichen Alkohohlgehaltes kann nur vorgenommen werden:

a) hinsichtlich der frischen Weintrauben, des teilweise gegorenen Traubenmostes oder des neuen noch in Gärung befindlichen Weines durch Zugabe von Saccharose oder von konzentriertem Traubenmost,

b) hinsichtlich des Traubenmostes durch Zugabe von Saccharose oder von konzentriertem Traubenmost oder durch teilweise Konzentrierung,

c) hinsichtlich des zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weines und des Tafelweines durch teilweise Konzentrierung unter Anwendung von Kälte.

(2) Die Anwendung eines der in Absatz (1) genannten Verfahren schließt die Anwendung eines anderen aus.

(3) Die in Absatz (1) unter a und b genannte Zugabe von Saccharose kann nur durch Trockenzuckerung stattfinden.

Bis zum 1. September 1976 kann jedoch die Zugabe von Saccharose in der Zone A in wässriger Lösung erfolgen unter der Bedingung, daß die Erhöhung des Erzeugnisses, zu welchem Saccharose zugegeben wird, nicht mehr als 10 % beträgt.

(4) Die Zugabe von konzentriertem Traubenmost kann eine Vergrößerung des Ausgangsvolumens der frischen eingemaischten Trauben, des Traubenmostes, des teilweise gegorenen Mostes oder des neuen noch in Gärung befindlichen Weines und nicht mehr als 11 % in der Zone A, 8 % in der Zone B und 5 % in der Zone C zur Folge haben.

Werden die in Artikel 15 Absatz (2) vorgesehenen Bestimmungen angewandt, so werden die Grenzwerte bezüglich der Vergrößerung des Volumens jeweils auf 15 % in der Zone A, 11 % in der Zone B und 8 % in der Zone C erhöht.

(5) Die Konzentrierung kann keine Verminderung des Ausgangsvolumens um mehr als 20 % zur Folge haben, sowie in keinem Fall den natürlichen Alkoholgehalt des betreffenden Traubenmostes oder zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weines um mehr als 1°5 erhöhen.

(6) In keinem Fall können die genannten Verfahren eine Anhebung des Gesamtalkoholgehaltes um mehr als 10°5 in der Zone A, 11° in der Zone B, 11°5 in der Zone C I, 12° in der Zone C II und 12°5 in der Zone C III bei frischen Trauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, neuem noch in Gärung befindlichem Wein, zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein und bei Tafelwein zur Folge haben.

Außerdem können zur Gewinnung von Tafelwein geeigneter Wein oder von Tafelwein nicht konzentriert werden, wenn bei den zu seiner Gewinnung verwendeten Ausgangsstoffen selbst eines der in Absatz (1) a und b genannten Verfahren angewandt wurde.

(7) Die Auswahl der Verfahren, nach welchen die Anhebung des natürlichen Alkoholgehaltes gemäß Absatz (1) erfolgen kann, liegt im Ermessen eines jeden Mitgliedstaates.

### Artikel 17

Vorbehaltlich einer vom Rat auf Vorschlag der Kommission nach dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 Absatz (2) des Vertrages beschlossenen Ausnahme kann das Vermischen von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost oder neuem noch in Gärung befindlichem Wein, wobei einer der Anteile dieser Mischung nicht die speziellen Eigenschaften für die Verarbeitung zu für die Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein oder von Tafelwein aufweist, mit Erzeugnissen, die geeignet sind, eben diese Weine zu erhalten, oder mit Tafelwein keinen zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein oder Tafelwein ergeben.

### Artikel 18

(1) Bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und bei neuem noch in Gärung befindlichem Wein kann:

— in den Zonen A, B und C I eine teilweise Entsäuerung

und

— in den Zonen C II und C III eine Säuerung

vorgenommen werden.

Diese Säuerung kann nur innerhalb der Höchstgrenze von 1,5 g pro Liter ausgedrückt in Weinsäure durchgeführt werden.

Außerdem kann der konzentrierte Traubenmost teilweise entsäuert werden.

(2) In den Jahren, in denen die Witterungsbedingungen außergewöhnlich waren, kann die Entsäuerung der in Absatz (1) genannten Erzeugnisse in der Zone C II und die Säuerung in der Zone C I zugelassen werden; ebenso kann die in Absatz (1) genannte Höchstgrenze von 1,5 g pro Liter auf 2,5 g angehoben werden unter der Bedingung, daß der natürliche Säuregehalt dieser Erzeugnisse nicht unter 3 g pro Liter ausgedrückt in Weinsäure zu liegen kommt.

(3) Die Ansäuerung und die Anreicherung wie auch die Ansäuerung und die Entsäuerung schließen einander aus.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu Absatz (2) werden nach den in Artikel 7 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Verfahren erlassen.

### Artikel 19

(1) Die Anwendung jeder der in Artikel 16 und 18 genannten Maßnahmen ist nur einmal zulässig und zwar bei der Verarbeitung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gogorenem Traubenmost, neuem noch in Gärung befindlichem Wein, zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein oder Tafelwein und in derjenigen Weinbauzone, in welcher die verwendeten frischen Weintrauben geerntet wurden. Das gleiche gilt für die Konzentration der zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weine und der Tafelweine.

Jede der obengenannten Maßnahmen wird den zuständigen Behörden gemeldet. Das gleiche gilt für die Mengen an Zucker und konzentriertem Traubenmost, die bei den, die genannten Verfahren durchführenden natürlichen und juristischen Personen lagern.

(2) Wenn keine durch außergewöhnliche Witterungsbedingungen begründete Ausnahmen gelten, können diese Maßnahmen nur:

— vor dem 31. Dezember in den Zonen C,

— vor dem 31. Januar in den Zonen A und B,

— für die Erzeugnisse, die aus der diesen Terminen vorhergegangenen Weinlese stammen,

zur Anwendung kommen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen für diesen Artikel und besonders die Abweichungen von den in Absatz (2) festgesetzten Terminen werden nach dem in Artikel 7 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Verfahren erlassen.

### Artikel 20

Der Verschnitt der Weine ist zugelassen. Bei einem Verschnitt sind allein die aus einem Verschnitt von Tafelweinen untereinander oder von Tafelweinen mit zur Gewinnung von Tafelweinen geeigneten Weinen hervorgegangenen Erzeugnisse Tafelwein.

Der Verschnitt eines zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weins oder eines Tafelweins einer bestimmten Zone mit einem Tafelwein einer anderen Zone kann nur einen Tafelwein ergeben, wenn diese Maßnahme in der Zone angewandt wird, in welcher der zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Wein erzeugt wurde.

Außerdem ist der Verschnitt zwischen zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weinen nur zulässig, wenn sie aus der gleichen Zone hervorgegangen sind und wenn der Verschnitt in der genannten Zone durchgeführt wird.

### Artikel 21

(1) Die Süßung von Tafelwein ist nur zulässig:

a) wenn bei den frischen Trauben, dem Traubenmost, dem teilweise gegorenen Traubenmost, dem neuen noch in Gärung befindlichen Most oder dem zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein, woraus sie hervorgegangen sind, oder bei dem Tafelwein selbst, eines der in Artikel 16 Absatz (1) genannten Verfahren angewandt wurde, unter Verwendung von Traubenmost, der höchstens den gleichen Gesamtalkoholgehalt hat als der betreffende Tafelwein;

b) wenn bei den unter a) genannten Erzeugnissen keines der Verfahren gemäß Artikel 16 Absatz (1) angewandt wurde, unter Verwendung von konzentriertem Traubenmost oder Traubenmost mit der Bedingung, daß der Gesamtalkoholgehalt der betreffenden Tafelweine nicht um mehr als 2° erhöht wird.

(2) Die Durchführungsbestimmungen für diesen Artikel werden nach dem in Artikel 7 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Verfahren erlassen.

### Artikel 22

(1) Vorbehaltlich der Bestimmungen von Artikel 26 Absatz (2) bleibt der Name „Tafelwein" dem im Anhang unter n) definierten Wein vorbehalten.

(2) Nach Ablauf einer Frist von zwei Jahren nach Inkrafttreten dieser Verordnung:

— können außer Mistellen, Likörweinen, Schaumweinen, Schaumweinen mit Kohlensäurenzusatz, Perlweinen, Perlweinen mit Kohlesäurenzusatz und Q.b.A. innerhalb der Gemeinschaft nur Tafelweine zum direkten menschlichen Verbrauch angeboten und geliefert werden;

— vorbehaltlich der im Anhang unter Punkt q) genannten Ausnahme kann Wein, der nicht den Definitionen unter Punkt m) und n) entspricht und der von empfohlenen oder zugelassenen Rebsorten stammt, nur für die Selbstversorgung der Familie des Weinbauern, die Erzeugung von Weinessig oder die Destillation verwendet werden;

— können frische Weintrauben, Traubenmoste, teilweise gegorene Traubenmoste, neue noch in Gärung befindliche Weine und Weine, die von anderen als den obengenannten Rebsorten abstammen, nicht mehr innerhalb der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden. Sie können nur für die Selbstversorgung der Familie des Weinbauern verwendet werden. Ihre Lieferung an eine Genossenschaft ist nicht zulässig.

(3) Die Durchführungsbestimmungen für diesen Artikel werden nach dem in Artikel 7 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Verfahren erlassen.

### Artikel 23

(1) Das vollständige Auspressen der Weintrauben, Trauben auch der eingemaischten und der nicht eingemaischten, sowie das erneute Vergären von Trester sind verboten.

(2) Falls der Rat auf Vorschlag der Kommission nach dem Abstimmungsverfahren von Artikel 43 Absatz (2) des Vertrages nicht anders beschließt, ist jede natürliche oder juristische Person, die frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenen Traubenmost oder neuen noch in Gärung befindlichen Wein in zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein oder in Tafelwein verarbeitet, gehalten, den Weintrub und den Trester, die bei diesen Maßnahmen anfallen oder aber eine entsprechende Menge Wein, von zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein oder Tafelwein destillieren zu lassen.

Die an die von den Mitgliedstaaten bezeichneten Interventionsstellen zu liefernden Alkoholmengen betragen mindestens 3 und höchstens 10 % der Raumteile an Alkohol, die in den verarbeiteten Erzeugnissen natürlich enthalten sind. Die Bewertung dieser Raumteile wird auf der Grundlage eines natürlichen pauschalen Mindestalkoholgehalts, der für jedes Erntejahr und in jeder Weinbauzone festgelegt wird, durchgeführt.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere der in den verarbeiteten Erzeugnissen vorhandene Alkoholgehalt sowie der pauschal festzulegende natürliche Alkoholgehalt

werden nach dem in Artikel 7 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Verfahren festgelegt.

Artikel 24

Auf Vorschlag der Kommission erläßt der Rat nach dem Abstimmungsverfahren von Artikel 43 Absatz 2 des Vertrages die für die Bezeichnung und Aufmachung von Wein, Tafelwein und der nach Artikel 20 durch Verschnitt hergestellten Erzeugnisse erforderlichen Regelungen.

Artikel 25

Falls der Rat auf Vorschlag der Kommission nach dem Abstimmungsverfahren von Artikel 43 Absatz 2 des Vertrages nicht anders entscheidet, ist der Zusatz von Alkohol bei Weinen, bei zur Gewinnung von Tafelweinen geeigneten Weinen und bei Tafelweinen untersagt.

Artikel 26

(1) Die Bedingungen, unter denen die Weinbereitung aus importierten frischen Trauben, Traubenmost, konzentriertem Traubenmost und teilweise gegorenem Traubenmost erfolgen kann, werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission nach dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 Absatz 2 des Vertrags festgelegt.

(2) Unter der Bezeichnung Tafelwein können, gegebenenfalls neben den unter den Bedingungen des Absatzes 1 erzeugten Weinen, in den Handel gebracht und zum direkten menschlichen Verbrauch angeboten werden:

a) bis zum 31. Dezember 1971 eingeführte Weine mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5° und einem Gesamtsäuregehalt — als Weinsäure ausgedrückt — von mindestens 4,5 g pro Liter;

b) ab 1. Januar 1972 Weine, die den Bedingungen von Buchstabe a entsprechen und deren Ursprungs- oder Herkunftsländer hinsichtlich Herstellungs- und Vermarktungsbedingungen bei Weinen zum Direktverbrauch Regeln anwenden, die den nach dieser Verordnung für die aus der Gemeinschaft kommenden Tafelweine geltenden Vorschriften gleichwertig sind;

c) die aus dem Verschnitt obengenannter Weine mit dem in Anhang I Buchstabe n angegebenen Wein stammen. Gleichwertigkeit dieser Regeln wird von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 7 der Verordnung Nr. 24 festgestellt.

   Diese Feststellung kann auf bestimmte Weintypen oder — falls die in Absatz 2 Buchstabe b genannten Regeln von bestimmten Drittländern nur teilweise angewendet werden — auf Weine bestimmter Gebiete dieser Drittländer beschränkt werden.

(3) Andere eingeführte Weine als die in Absatz 2 genannten Weine können nur zu den gleichen Zwecken wie die entsprechenden Weine aus der Gemeinschaftserzeugung verwendet werden.

Artikel 27

Nach Ablauf eines Zeitraums von 5 Jahren, der mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung beginnt, prüft der Rat auf der Grundlage eines von der Kommission vorgelegten Berichts den erworbenen Mindestalkoholgehalt von Tafelwein, die natürlichen Mindestalkoholgehalte der zur Gewinnung von Tafelweinen geeigneten Erzeugnisse sowie die Grenzwerte und Verfahren der Anreicherung.

Der Rat entscheidet auf Vorschlag der Kommission nach dem Abstimungsverfahren von Artikel 43 Absatz 2 des Vertrages, ob die fraglichen Alkoholgehalte beizubehalten oder, ob einige davon oder alle anzuheben sind, ober aber, ob die Anreicherungsgrenzwerte und -verfahren beizubehalten oder zu beschränken sind.

Artikel 28

(1) Diese Verordnung findet auf Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete keine Anwendung.

(2) Ein zur Gewinnung von Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebietes geeigneter Wein oder ein heruntergestufter Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebietes kann nur als Tafelwein in den Verkehr gebracht werden, wenn er aus einer oder verschiedenen Rebsorten hervorgegangen ist, die zur Kategorie der empfohlenen oder zugelassenen Rebsorten nach Artikel 31 gehören, aus der Verarbeitung von Erzeugnissen mit einem für die Gewinnung von Tafelweinen ausreichenden natürlichen Mindestalkoholgehalt stammt, nicht über die für die zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Erzeugnisse festgelegten Grenzwerte hinaus angereichert und in der gleichen Weinbauzone wie letztere gewonnen worden ist.

V.

Titel III „Allgemeine Bestimmungen" wird Titel IV.

Die Artikel 14, 15 und 16 bleiben unverändert und werden Artikel 29, 30 und 31 des geänderten Vorschlages. Ihnen schließt sich ein Artikel 32 an, der wie folgt lautet:

Artikel 32

(1) Abgesehen von eventuell zu bestimmenden Ausnahmen müssen spätestens ab 1. September 1969 alle der in Buchstaben e bis t der Anlage I aufgeführten Erzeugnisse im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit einem Begleitdokument versehen sein, aus dem insbesondere Natur, Volumen und Gewicht, bei Weinen der Alkoholgrad und bei Mosten Oechslegrad, Herkunft und Bestimmung des Erzeugnisses hervorgeht.

Vorbehaltlich anderer Gemeinschaftsbestimmungen können die Mitgliedstaaten von diesem Zeitpunkt an im Handelsverkehr mit den im vorstehen-

den Absatz genannten Erzeugnissen keine anderen Dokumente fordern.

Weinhersteller und Weinhändler sind verpflichtet, über die Ein- und Ausgänge der in Absatz 1 genannten Erzeugnisse Register zu führen.

(2) Nach dem in Artikel 7 der Verordnung Nr. 24 vorgesehenen Verfahren werden festgelegt:

a) ein einheitliches Modell des Begleitdokuments,

b) die Anwendungsbedingungen für Ein- und Ausgangsregister,

c) die in Absatz (1) vorgesehenen Ausnahmen.

Die im vorstehenden Absatz vorgesehenen Bestimmungen werden unter Berücksichtigung der Erfordernisse der Kontrolle, die sich aus den nach Artikel 14 vorgesehenen Gemeinschaftsbestimmungen zur Rechtsangleichung ergeben, festgelegt.

Artikel 17 wird gestrichen.

Artikel 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 und 25 werden jeweils zu

Artikel 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 und 40.

VI.

Dem ursprünglichen Vorschlag werden folgende Anlagen beigefügt:

**Anhang I**

## Definitionen

(Artikel 1 Absatz 3)

Im Sinne dieser Verordnung sind:

a) Vorhandener Alkoholgehalt: Die Anzahl von Litern Alkohol, die in 100 Litern des betreffenden Erzeugnisses enthalten sind, ausgedrückt in Grad.

b) Potentieller Alkoholgehalt: Die Anzahl von Litern Alkohol, die durch vollständige Gärung des in 100 Litern des betreffenden Erzeugnisses enthaltenen Zuckers gebildet werden könnte, ausgedrückt in Grad.

c) Gesamtalkoholgehalt: Die Summe des vorhandenen und des potentiellen Alkoholgehaltes.

d) Natürlicher Alkoholgehalt: Der Gesamtalkoholgehalt des Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung.

e) Frische Weintrauben: Die zur Weinbereitung bestimmte, reife oder leicht eingetrocknete Frucht der Weinrebe, die mit den üblichen Kellerverfahren eingemaischt oder gekeltert werden und von sich aus alkoholisch gären kann.

f) Traubenmost: Das aus frischen Weintrauben auf natürlichem Wege oder durch mechanische Verfahren gewonnene flüssige Erzeugnis.

g) Konzentrierter Traubenmost: Das nicht karamelisierte:

— durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger Methoden außer der unmittelbaren Einwirkung von Wärme so hergestellte Erzeugnis, daß seine Dichte bei 20° C nicht unter 1,240 liegt,

— ausschließlich von in Artikel 31 erwähnten empfohlenen und zugelassenen Rebsorten stammende Erzeugnis, das aus Traubenmost hervorgegangen ist, der mindestens den für die Zone, in welcher er geerntet wurde, geltenden natürlichen Alkoholgehalt aufweist.

h) Teilweise gegorener Traubenmost: Der Traubenmost mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 3/5 seines Gesamtalkoholgehaltes.

i) Traubensaft: Ein nicht gegorener aber gärfähiger Traubenmost, der so behandelt wurde, um in unverändertem Zustand verzehrt zu werden.

j) Konzentrierter Traubensaft: Das nicht karamelisierte durch teilweisen Wasserentzug aus Traubensaft unter Anwendung beliebiger Methoden außer der unmittelbaren Einwirkung von Wärme so hergestellte Erzeugnis, daß seine Dichte bei 20° C nicht unter 1,240 liegt.

k) Wein: Das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, eingemaischten oder nicht eingemaischten Trauben oder des Traubenmostes gewonnen wurde.

l) Neuer, noch in Gärung befindlicher Wein: Der Wein, dessen alkoholische Gärung noch nicht beendet ist und der noch nicht von der Hefe getrennt ist.

m) Zur Gewinnung von Tafelwein geeigneter Wein: Der Wein, der aus empfohlenen oder zugelassenen Rebsorten gemäß Artikel 31 hervorging, der in der Gemeinschaft erzeugt wurde und einen natürlichen Alkoholgrad aufweist, der es ihm nach einer eventuellen Anreicherung innerhalb der nach Artikel 15 vorgesehenen Grenzwerte ermöglicht, ein Tafelwein zu werden.

n) Tafelwein: Der Wein, der aus einem zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein hervorgegangen ist und, nach eventueller Anwendung der in Artikel 16 genannten Verfahren, einen vorhandenen Alkoholgehalt nicht unter 8°5 und nicht über 15° und einen Gesamtsäuregehalt nicht unter 4,5 g pro Liter ausgedrückt in Weinsäure aufweist.

o) Das Erzeugnis, gewonnen aus frischen Weintrauben oder hervorgegangen aus einem nach einer eventuellen Anreicherung zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Traubenmost, dessen alkoholische Gärung:

— durch die Zugabe von neutralen aus Wein gewonnenem Alkohol mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95° oder

— durch die Zugabe eines nicht rektifizierten aus der Destillation von Wein hervorgegangenen Erzeugnisses mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 65° und nicht mehr als 80°

unterbrochen wurde und dessen vorhandener Alkoholgehalt nicht über 22° liegt.

p) Likörwein: Das aus frischen Weintrauben oder aus Traubenmost, der nach einer eventuellen Anreicherung zur Gewinnung von Tafelwein geeignet ist, hervorgegangene Erzeugnis, dessen natürlicher Alkoholgehalt mindestens 12° beträgt, dem vor, während oder nach der Gärung

— entweder neutraler aus Wein gewonnener Alkohol mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95°,

— oder ein nicht rektifiziertes aus der Destillation von Wein hervorgegangenes Erzeugnis

mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 65° und nicht mehr als 80°,

— oder konzentrierter Traubenmost,

— oder eine Mischung dieser Erzeugnisse

zugesetzt worden ist und dessen vorhandener Alkoholgehalt nicht unter 15° und nicht über 22° liegt.

q) Schaumwein: Nach dem 1. September 1974 das aus frischen Trauben, Traubenmost, zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein, Tafelwein oder einem Q.b.A. gewonnene Erzeugnis, das beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxyd gekennzeichnet ist und, das in geschlossenen Behältnissen bei 20° C einen Überdruck von mindestens

— 3,5 Atmosphären bei Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von mehr als 25 Zentilitern und von

— 3 Atmosphären für die anderen Behältnisse

aufweist.

Bis zum 31. August 1974 kann der Schaumwein auch aus Erzeugnissen gewonnen werden, die aus den Zonen A und B hervorgegangen sind und nicht die jeweiligen in Artikel 15 Absatz (1) genannten natürlichen Mindestalkoholgehalte besitzen, unter der Bedingung, daß sie einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5° aufweisen.

r) Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure: Das durch Zusatz von Kohlendioxyd zu Tafelwein gewonnene Erzeugnis, das beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxyd gekennzeichnet ist und, das in geschlossenen Behältnissen bei 20° C einen Überdruck von mindestens

— 3,5 Atmosphären bei Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von mehr als 25 Zentilitern und von

— 3 Atmosphären für die anderen Behältnisse

aufweist.

s) Perlwein: Der Tafelwein, der natürlicherweise nach der ersten oder zweiten Gärung Kohlendioxyd enthält und der in geschlossenen Behältnissen bei 20° C einen Überdruck von mindestens 1 und höchstens 2,5 Atmosphären aufweist.

t) Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure: Der Tafelwein, dessen vollständig oder teilweise zugesetztes Kohlendioxyd in geschlossenen Behältnissen bei 20° C einen Überdruck von mindestens 1 und höchstens 2,5 Atmosphären aufweist.

u) Weinessig: Der ausschließlich durch Essigsäuregärung aus Wein oder Tafelwein hervorgegangene Essig.

v) Weintrub: Die festen Stoffe, die sich auf dem Boden der Wein enthaltenden Behälter und Fässer absetzen.

w) Roher Weinstein: Der Niederschlag in Form von Tafeln, unregelmäßigen Bruchstücken und Pulver, der sich in den Gärbehältern, während der Vergärung des Traubenmostes oder in den Wein enthaltenden Behältnissen bildet.

x) Trester von Weintrauben: Der gegorene oder ungegorene Rückstand bei der Kelterung der Weintrauben.

Anhang II

## Weinbauzonen

(Artikel 15 Absatz 1)

1. Zur Zone A werden die nördlichen Weinbaugebiete Deutschlands und das Weinbaugebiet Luxemburgs gerechnet.
2. Zur Zone B werden die südlichen Weinbaugebiete Deutschlands und die im Osten Frankreichs gelegenen Weinbaugebiete gerechnet.
3. Zur Zone C I werden die im mittleren Westen, im Zentrum und im Südwesten Frankreichs gelegenen Weinbaugebiete gerechnet.
4. Zur Zone C II werden die südlichen Weinbaugebiete Frankreichs, ausgenommen diese der Zone C III und die Weinbaugebiete Italiens ausgenommen diese der Zone C III, gerechnet.
5. Zur Zone C III werden bestimmte Weinbaugebiete der Departements Korsika, Pyrénées Orientales und Var sowie bestimmte italienische südlich Rom und auf den Inseln gelegene Weinbaugebiete gerechnet.